EXPEDIENTE.

— Temos a maior satisfação em dar um testimunho publico ao Sr. Isidoro Emilio Baptista pela coadjuvação que em Paris vae prestar á Revista, não só como collaborador de grande valia, do que já hoje sahem provas no prezente n.°, como pelo muito que esperamos do seu zelo e saber prestando se a ser o nosso correspondente scientifico e litterario naquella nação.

— Agradecemos ao Sr. D. Antonio de Almeida a delicada lembrança de offerecer para o nosso jornal a sua curiosa memoria sobre a Provincia de Moçambique.

— Recebemos a carta do Sr. Luiz Tirinnanzi que vae respondida no artigo — Simples observações sobre a avaliação dos quadros da Bemposta.

— Agradecemos o interessante e mui util artigo do Sr. Albano da Silveira sobre a — Molestia das Larangeiras — que não foi publicado hoje porque o recebemos muito tarde.

— Recebemos de França a importante obra: — Congrés Central d'Agriculture: 3.ª e 4.ª sessão, relatorio e actas de 1846 e 1847. — Esperamos tirar desta obra muito proveito para a nossa agricultura.

Publicações recebidas. — Jornal da Sociedade Catholica n.° 7. — Contêm um excelente e primoroso artigo do nosso mui respeitavel collaborador o Sr. P. F. R. J. Malhão. Tem por titulo. — O templo da natureza. — Com artigos destes é que um jornal religioso se póde acreditar.

Documentos relativos á organisação e reforma da repartição do terreiro publico de Lisboa.

Gazeta Medica do Porto, n.° 52.

O Archivo Portuguez, semanario de litteratura, jornal novo. — Vende-se na rua Augusta n.° 8. — Preço 10 réis a folha.

Revista Popular n.° 11. — Contêm o retrato de Francisco Vieira Lozitano. A biographia, que ainda não vem terminada, póde ser importante se o seu auctor aproveitar o que existe ácerca deste nosso pintor.

Revista Contemporanea n.° 5. — Contêm as biographias e os retratos dos Srs. Duque de Saldanha e Conde das Antas.

CONHECIMENTOS UTEIS.

UNIÃO DOS BANCOS DEPARTAMENTAES AO BANCO DE FRANÇA.

409 A Economia Politica está sendo ao presente uma sciencia de factos.

O ensaio ou a applicação das suas differentes theorias constituem a obra da nova civilisação.

Os estudos, que dizem respeito ao credito, são os que parecem mais proximos a completar-se.

As guerras estendiam outr'ora os dominios commensuraveis das nações: — as crises commerciaes ou financeiras teem actualmente ampliado os dominios indefinidos da intelligencia.

Ao lado das maravilhas portentosas do credito, ergue-se o espectro ameaçador da desconfiança, como uma advertencia que nos ensina o ponto, em que o uso do credito se póde transformar em abuso.

Assim como a luz que alumia e queima, e a agua que sustenta e mata, o credito, que promove, mas não cria, o desenvolvimento grandioso das nações, póde conduzil-as ao abysmo, em que desappareça grande parte dessa prosperidade.

Infelizmente os principios, que deviam regular esta materia, não estão ainda definitivamente assentados.

O homem, que se interessa pelo estudo deste importante ramo dos conhecimentos uteis, póde seguir atravez dos extraordinarios acontecimentos, que se estão passando na Europa, a resolução de um problema, ou o reconhecimento solemne de um principio.

Para prova do que deixâmos dicto, ahi está o decreto do Governo Provisorio, unindo ao Banco de França os Bancos departamentaes de Rouen, de Lyon, do Havre, de Lille, de Toulouse, de Orleans e de Marseille (1).

Esta união effectuada pelo modo como os leitores a pódem examinar no documento, que termina o presente artigo, significa — a centralisação da responsabilidade e da garantia que exige a emissão de um meio circulante. A circulação fica sujeita á unidade como principio e como applicação.

Ninguem dirá que taes providencias constituem um privilegio, salvo se a liberdade e a egualdade com que vem ungidas são apenas sonhos ou desejos.

É mister aprender ante este documento que o privilegio desapparece, e perde completamente a sua natureza, por meio da lei suprema da conveniencia publica.

A revolução de fevereiro não inventou o principio da centralisação da circulação e do seu systema unitario; pois que já em 1844 Sir Roberto Peel o havia mui explicitamente consignado na lei, que em 19 de junho desse anno promulgou para regular a emissão das notas do Banco de Inglaterra.

O estadista inglez teve que luctar com interesses avultados, que resistiam aos seus desejos, porque ainda não começavam a sentir os effeitos do mal, que o sabio estadista queria prevêr.

Sem capitular com esses interesses, soube encontrar no estabelecimento de certos prasos, o meio de os destruir, respeitando todas as conveniencias e todos os direitos.

A Europa admirou-se de como o estudo e a perspicacia de um homem notavel havia podido exarar na lei do Banco o seguinte artigo: —

« Depois da promulgação da presente lei, nenhuma pessoa ou pessoas (salvo as que no dia 6 de maio de 1844 estavam legalmente emittindo as suas notas) poderão emittir notas em qualquer parte do reino unido. »

Convem observar, que para os que em Maio as estavam emittindo a lei providenciou de modo que, a maior parte se utilisou da faculdade de negociar com o Banco de Inglaterra esse seu direito.

E não se pense que os Bancos acabaram. Continuaram como Bancos de desconto e de deposito recebendo do Banco de Inglaterra um interesse pela parte que tomavam na circulação das notas desse Banco.

Se compararmos estes dois factos com o que ácerca da anarchia financeira dos Estados Unidos, lêmos na ultima obra do celebre economista Miguel Chevalier

(1) Temos á vista os 5 volumes publicados do *Annuario de Economia Politica*, que todos os annos resume as operações dos Bancos publicos de França: apenas ahi encontramos o Banco de Nantes que não veio mencionado no decreto do Governo Provisorio.

intitulada: — O Banco de França e as más colheitas — concluiremos que as idéas erradas que até hoje se ligavam á circulação de um papel unico devem deixar de existir.

O assumpto é grave.

Apenas o esboçamos porque seria temeridade ir mais longe com o que sabemos, sobre a materia.

Nunca poderemos esquecer exemplos, que desejamos vêr seguidos.

Em Inglaterra, quando este ponto se tractou, não houve contagio de escrever.

Ninguem foi além do que sabia.

Em França, onde o direito de discussão está sendo illimatado, vejam como se respeita a magnitude e difficuldade do assumpto sem o prejudicar com opiniões disparatadas, ou com arrasoados banaes.

Um dos factos que mais nos prova o subido gráo de illustração da França é, vermos como a questão financeira se vae resolvendo, sem que as paixões e a ignorancia ousem invadir o que só pertence á intelligencia e ao estudo.

Que exemplo para tantos!

Não faremos referencias; e, sopeando o animo, apenas fecharemos estas ponderações repetindo com o fabulista hispanhol —

Quien haga aplicaciones,
Con su pan se lo coma.

O Governo provisorio:

Visto as leis de 24 germinal do anno XI e de 22 de Abril de 1806, o decreto de 16 de Janeiro de 1808, e a lei de 30 de Junho de 1840, relativos ao Banco de França:

Visto a ordenança de 18 de Maio de 1808 e a de 25 de Março de 1841 relativos á organisação das caixas filiaes do Banco de França:

Visto o decreto de 15 de Março que dispensa o Banco da obrigação de pagar as suas notas em especies, e que prescreve que ellas sejam recebidas como moeda legal pelos cofres publicos e pelos particulares:

Visto o decreto de 25 do mesmo que dispensa egualmente os bancos departamentaes da obrigação de pagar as suas notas, e ordena que ellas sejam recebidas como moeda legal pelos cofres publicos e pelos particulares, no departamento onde estiverem situados esses bancos:

Visto as deliberações dos conselhos geraes, ou dos conselhos de administração dos bancos de Ruão, de Lião, do Havre, de Lille, de Tolosa, de Orleans e de Marselha, relativos á sua juncção com o banco de França: a saber —

A deliberação do conselho de administração do banco de Ruão em data de 11 de abril corrente; a deliberação da assembléa geral dos accionistas do banco de Lyão, de 18 do mesmo mez; as deliberações do conselho de administração do banco do Havre, de 8 e 10 do mesmo mez; a decisão do conselho da administração do banco de Lille de 10 do mesmo mez; a decisão do conselho de administração do banco de Tolosa, de 22 do mesmo mez; as deliberações do conselho de administração do banco de Orleans, em data de 9 e 24 do mesmo; a deliberação do conselho de administreção do banco de Marselha em data de 18 de Abril e o despacho telegraphico de 25 do mesmo mez:

Visto as deliberações do conselho geral do banco de França, em data de 5, 6, 11 e 24 de Abril corrente:

Visto, finalmente, os actos occorridos em 24, 25 e 26 do mesmo mez, na execução destas deliberações entre o banco de França e os delegados dos conselhos de administração dos bancos de Ruão, de Lyão, do Havre, de Lille, de Tolosa, de Orleans e de Marselha:

Considerado que as notas dos bancos departamentaes formam hoje, para diversas localidades, signaes monetarios especiaes, cuja existencia traz comsigo perturbação deploravel em todas as transacções:

Considerando que os maiores interesses do Estado exigem imperiosamente que toda a nota de banco, declarada moeda legal, possa circular egualmente em todos os pontos de territorio,

Visto o relatorio do ministro da fazenda;

Decreta o seguinte:

Artigo 1.° — O Banco de França, e os bancos de Ruão, de Lyão, do Havre, de Lille, de Tolosa, de Orleans e de Marselha são reunidos.

Art. 2.° — Os bancos departamentaes enumerados no artigo precedente continuarão a funccionar como caixas filiaes do banco de França, conforme as regras determinadas pelo decreto de 18 de maio de 1808 e pela ordenança de 25 de março de 1841.

O numero actual dos administradores destes bancos é conservado, assim como os conselhos de desconto, organisados para o serviço de alguns dentre elles.

O numero de acções cuja posse é actualmente requerida em garantia da gerencia dos directores, censores, administradores, e membros dos conselhos de desconto destes bancos departamentaes, é provisoriamente conservado.

Art. 3. — As acções destes bancos são annulladas: os accionistas receberão, em troca, acções do banco de França, valor nominal de 1.000 francos contra valor nominal de 1.000 francos.

Art. 4.° — Para a execução do artigo precedente, o banco de França é auctorisado a emittir 17:200 acções novas o que elevará o seu capital 85:100 acções de 1.000 francos cada uma

Art. 5.° — Pela cessão destas novas acções aos accionistas dos bancos de Ruão, de Lyão, do Havre, de Lille, de Tolosa, de Orleans e de Marselha, o banco de França torna-se proprietario do activo destes bancos, e será encarregado do seu passivo.

Os fundos de reserva existentes em cada um destes bancos serão juntos aos fundos de reserva do banco de França.

A reunião das propriedades moveis e immoveis, resultante do presente artigo, será sugeita ao direito fixo do registo pelo que respeitar aos actos da sociedade.

Art. 6. — O banco de França é auctorisado a ajuntar ao maximum de circulação, fixado pelo decreto de 15 de março ultimo, o maximum de circulação fixada para cada um destes bancos departamentaes pelo decreto de 25 do mesmo mez.

A contar da promulgação do presente decreto, as notas emittidas pelos bancos, encorporados no banco de França, serão recebidas em toda a extensão da Republica como moeda legal pelas caixas publicas e pelos particulares.

Nos seis mezes que se seguirem os portadores das ditas notas serão obrigados a appresental-as ao banco de França ou ás suas caixas filiaes para as trocar por notas dessas mesmas filiaes.

Passado este prazo, estas notas cessarão de ter curso logal, sem com tudo o banco de França e as suas filiaes ficarem livres da obrigação de as trocarem.

Art. 7.° — Os inspectores de fazenda, por ordem do ministro da fazenda, poderão verificar o estado das caixas filiaes.

CULTURA E PREPARAÇÃO DO CHÁ.

410 As viagens modernas dos inglezes na China teem principiado a introduzir na Europa conhecimentos positivos, sobre a agricultura e industria d'aquelle imperio, de que tantas e tão admiraveis fabulas se teem contado. D'uma parte, o caracter de desconfiança e de misterio, que reveste todas as relações dos chinezes, para com os estrangeiros, e de outra, a pouca instrucção das pessoas que tinham o privilegio de ser admittidas no interior, taes como os missionarios e os diplomaticos, que, além da sua incompetencia, eram poucas vezes favorecidos com a permissão de observar e com a verdade nas informações dadas pelos naturaes, fizeram, por muito tempo, considerar o celestial imperio como o unico resto do paraizo terrestre. Hoje é constante, que este paiz não é, em grande parte, cultivado; que nas provincias occidentaes, centraes e meridionaes, em que o sólo e o clima não admittem as culturas mais usuaes, não tem sabido a arte supprir as condições que lhes faltam, nem apropriar-lhe outro genero de producção.

Póde-se dizer, que a bacia do *Min* divide a China em duas grandes regiões, em que o aspecto da vegetação é totalmente opposto. Os districtos do norte, especialmente os maritimos, comprehendem as melhores plantações do chá e do algodão, dos cereaes e legumes, das plantas tinctoriaes e oleaginosas, de todas que fazem, em summa, a grande riqueza da China. As montanhas, cujo sólo é formado de um limo areento, humoso e profundo, são, até á altura de tres mil pés, cobertas de uma serie de amphitheatros de terraços, rodeando as collinas e orlando os rios, por toda a parte que as aguas banham essas vertentes; os valles e as planicies, egualmente ricos em terra vegetal, são compostos de uma argila e de limo, similhantes aos mais ferteis campos de cereaes da Europa; se estes campos ficam superiores ou inferiores ao nivel dos rios e casaes visinhos, são principalmente destinados ao algodão e ao arroz, e tornam-se mais productivos á medida que são mais elevados e menos lavados por estas correntes, que cortam o paiz em todos os sentidos. Á medida que se vae caminhando para o norte, a riqueza do paiz augmenta, quer pela fertilidade dos terrenos, banhados pelo grande rio *Yang*, quer pela maior regularidade das estações e das monções, que determinam todos os trabalhos da cultura e da industria d'este povo.

Nas provincias do sul pelo contrario, em *Cantão* ou *Quan-tung* e visinhanças dos estabelecimentos europeus de *Macau* e *Hong-kong*, as montanhas graniticas sobresaem a cada passo, aridas e escalvadas, a argila seca e dura se mistura com os residuos d'estas rochas, e o aspecto selvatico das suas encostas corresponde á rudeza dos habitantes; é só nas visinhanças das grandes cidades onde ha facilidade nos amanhos, e nos intervalos das montanhas que os recebem naturalmente, que apparecem, de longe em longe, alguns terraços e pequenas searas ou campos, cobertos da canna do assucar.

E entre estas ultimas culturas, nas diversas localidades de *Cantão*, que se cultiva a planta a que se attribuiu a producção do chá preto, o *Thea bohea*, segundo as falsas informações dadas pelos naturaes daquella provincia. Os districtos do norte, chamados do chá verde, e com especialidade as provincias de *Che-kiang*, de *Ning-po*, de *Kiang-nan*, e o archipélago de *Chusan*, cultivam o *Thea viridis*.

Foi sempre admittido como facto, que estas duas especies de plantas produzem exclusivamente, uma, o chá *preto* e, outra, o *verde*, posto que os botanicos não tivessem ainda sufficientes dados para decidir se ellas são especies distinctas, como o fez *Loureiro* (Flor. Cochinch.) ou variedade de uma especie *Thea sinensis*, como o julgou *Sims* (Bot. magaz.). Foi só nas ultimas viagens que se conheceu, que por todo o paiz chamado do chá preto, comprehendendo as montanhas *Bohee*, que lhes dão o nome, e a maior parte da provincia de *Fokien*, se cultiva a mesma especie *viridis*, de que se manufactura no norte o chá verde, e n'estas provincias o chá preto, e que a differença entre estes dois productos resulta unicamente do processo da sua fabricação.

O arbusto do chá, conhecido no paiz pelos nomes de *Tsjaa* e de *Woo-he* é da mesma familia que a Camellia, planta de jardinagem na Europa e oleaginosa na India, appresentando com ella muitas analogias botanicas e o mesmo aspecto, mas differe principalmente pela presença de um oleo essencial, que lhe é particular; raras vezes chega a nove pés de altura; as suas folhas são persistentes, a flor polypétala e monadelpha, fructo carnoso em tres carpellos, cada um com duas sementes cartilagineas e cotyledones carnosas.

Todos os terrenos, em que elle prospéra, são essencialmente humidos e ricos de limo, condição que, além dos cuidados particulares e de um clima egualmente favoravel, é indispensavel para reparar as perdas continuas, que lhe resultam da colheita das folhas. Ao norte de *Pekin* a 40° de latitude e em *Assam* (na lat. 24°) que são os limites da sua plantação, a analyse das terras dá por composição: — arêa siliciosa extremamente dividida de 70 a 84 por cento, alumina $4\frac{1}{2}$ a 9, saes de ferro 7 a 10, traços de phosphato calcareo, e materia vegetal de 1 a $1\frac{1}{2}$. Preferem-se para a plantação as encostas mais baixas e ferteis; os pés são dispostos regularmente em quadrado na distancia de 4 pés uns dos outros, e formam pequenos bosques, sempre verdes, em torno das cabanas.

A sementeira se faz logo depois da maturação, e sem se deixar crescer muito se transplantam, apenas chegam a tres pés de altura; emprega-se um systema de irrigação muito bem ordenado, e nenhum estrume. Passados tres annos de edade, a arvore começa a render e continúa até trinta ou quarenta annos; cada pé dá annualmente cinco a seis libras de folhas em tres colheitas, correspondendo a duas libras de chá preparado. Nas épochas da colheita vão as familias em grupos, pelas montanhas, de madrugada ou antes da noite, e em tempo seco, e colhem com as duas mãos

com a maior celeridade as folhas, deixando os peciolos sobre a arvore, mas nunca em quantidade maior do que se póde preparar no mesmo dia ou na manhã seguinte. A primeira colheita do anno, que se faz por meado abril, é de folhas tenras e verdes, e dá o chá mais precioso, mas é pouco abundante, porque ella damnifica as plantas; em breve as chuvas estivaes não tardam em fazer apparecer novas folhas, para a colheita de maio, a mais abundante, e o seu producto é quasi todo empregado no commercio; a terceira se faz passados mais vinte ou trinta dias e dá a qualidade mais inferior.

Quando se faz pela primeira vez a colheita de um pé ainda novo, tomam-se com as folhas os gommos nascentes e delicados, cuja privação debilita consideravelmente as plantas: este chá é rarissimo no commercio e quasi nunca apparece na Europa; só os mandarins mimoseam com elle as pessoas da sua amizade. A especie verde é chamada *Hysson* tenro, *Yu tsien* (antes da chuva) e a preta o chá imperial ou Pekoe, *Pak-ko* (pello branco), denominações que vem da épocha da colheita e do estado tenro e aveludado das folhas. Na desseccação das folhas, este chá recebe muito pouco calor, para poder conservar o aroma e a delicadeza do tecido, o que o torna sujeito a alterar-se pela mais leve humidade e difficil de ser transportado.

O *Hysson* propriamente dito, *Hey swen* (primavera em flor), tem diversos gráus de finura, que faz distinguir duas variedades mais preciosas d'elle, o chá *pérola* ou *Choo-cha* e o chá *polvora*, que provém de folhas mais verdes, redondas, pequenas e bem enroladas, dando o grão mais fino e o mais egual. O Hysson *casca* ou de refugo é a variedade inferior, proveniente de folhas mais grossas, amarelladas e menos enroladas, que se põe de parte. Em fim a ultima especie do chá verde, a que vem em maior abundancia para a Europa, e que no retalho se mistura com as outras, é o *Tunqay*: a folha é a mais edosa, grosseiramente enrolada e torrada com menos cuidado; a quantidade que d'elle vem á Inglaterra anda por tres quartas partes de toda a importação do chá verde.

Distinguem-se egualmente as seguintes especies commerciaes do chá preto: o melhor é o Souchong, *Seau-chong* (pequeno, raro) producto da primeira colheita do anno, o mais forte e mais fino, e de folha em geral miuda, inteira, frizada e tenra. Suas variedades mais preciosas são o *Sonchi*, muito enrolado, mas hoje em desuso, e o chamado *Souchong padre*, que os chinas enviam de presente, em pequenos pacotes de uma libra, e que teve este nome pelo uso que d'elle faziam os missionarios. O Congú, *Kong foo* (trabalho, assiduidade) provém de folhas mais largas, maduras e carnosas; foi muito tempo o principal commercio da companhia ingleza, mas começa a descahir: uma variedade superior delle é o Campoi, *Kien-peoy* (escolha) distincto pelo seu aroma e força. O chá preto da infima especie é o Bohea, chamado pelos chinas *Ta-cha* ou chá largo, por ser das folhas da ultima colheita, maduras e largas; contém maior porção de fibra lenhosa, sua infusão é mais escura, e em rasão do maior grau de torrefacção e de secura que recebe, conserva-se mais tempo sem bolor: o de *Fokien* é melhor que o de Cantão, e no commercio se conhece o primeiro em caixas quadradas, e o segundo em oblongas; o primeiro é pouco differente da qualidade inferior do Congú, e o segundo é muitas vezes feito de uma mistura de refugo do *Congú* com o *Woping*, chá grosso do paiz.

Apenas colhidas, as folhas são transportadas em açafates de bambú e submettidas immediatamente aos processos da desseccação e enrolamento, que tem por fim a expulsão da humidade e a conservação do aroma e de outras secreções, que fazem o chá mais ou menos estimado.

Recolhidos em suas cabanas os pequenos cultivadores, outros em granjas e alpendres particularmente destinados para este fim, e situados pela maior parte ao pé dos templos e mosteiros, entram a dar ás folhas o primeiro gráu de *cozedura*. Empregam se para isso bacias de ferro delgadas, redondas e fundas, da mesma fórma que se usam para cozer o arroz, alimento principal do paiz, mas perfeitamente lisas interiormente; sobre um forno longo de tijolo e cal, percorrido em todo o seu comprimento por um canno coberto de uma grade de ferro, e tendo n'uma extremidade o fogão e n'outra a chaminé, as bacias são fixadas em uma filleira á argamassa, que se eleva formando em volta de cada uma d'ellas um muro, seguindo a mesma curvatura, de modo que o todo appresenta uma bacia tres ou quatro vezes mais alta e mais larga de argamassa com fundo de ferro; esta borda é porém interrompida de um lado, em que se collocam outros tantos operarios. Cada individuo é obrigado a ir por sua vez vigiar e regular o fogo, e apenas o calor começa a circular, os homens e mulheres postados ao pé das bacias lançam n'ellas as folhas conservando-as em movimento continuo com a mão por espaço de cinco minutos.

As folhas começam logo a abrir e humedecer, pela ligeira evaporação dos succos, e perdendo a aspereza tornam-se molles e flexiveis. São então levadas para uma meza de bambú, em volta da qual tres ou quatro pessoas se occupam em *espremer* e *enrolar* uma por uma as folhas com ambas as mãos; dentro em cinco minutos se emprega esta operação sobre as folhas que tem vindo do forno por tres vezes, e ficam assim reduzidas a um quarto do volume que tinham dantes. Dahi passam a ser expostas ao ar sobre esteiras de bambú, em tempo seco e coberto, para que tomem um leve gráu de secura sem perder a flexibilidade; mas esta operação se dispensa ás vezes, se o tempo a não permitte.

A operação immediata é a *torrefacção*: cada um toma o seu logar ao pé do forno, e lança as folhas na bacia, continuando a agital-as sem interrupção, ao principio com os dedos e depois com brochas de bambú, até que fiquem todas igualmente aquecidas e com um ligeiro começo de torrado que se conhece pelo cheiro, mas evitando que cheguem a queimar ou decomporse. Quando o calor é mais elevado, o modo de remexer as folhas é deitando-as sobre as bordas concavas da argamassa que rodêa a bacia pela parte posterior e lateral, e deste modo acabam de ficar completamente seccas e enroladas: esta operação dura uma hora pouco mais ou menos, e é regulada segundo o gráo de calor por cada um dos operadores.

Nos grandes estabelecimentos, uma só serie de fornos serve ao mesmo tempo para a 1.ª e para a 2.ª desseccação, aquecendo-se uma parte mais que a outra, do que resulta grande economia de tempo e de com-

bustivel, artigo extremamente caro em toda a China. Faz-se em fim a escolha e a separação das folhas em diversas classes, segundo os gráos de pequenez, egualdade e mais ou menos granulado das folhas preparadas: ha localidades donde o chá é preferido só por este aspecto, posto que em qualidade seja inferior ao dos districtos orientaes.

O chá assim preparado é esverdeado e da melhor qualidade, chamado em Chekiang *Tsaou-tsing* (secco na bacia) para o distinguir do *Hong-tsing* cuja dessecção se faz em cestos chatos de bambú postos sobre uma tina de cinzas e carvão em braza; este ultimo chá é menos verde, menos secco, e raras vezes exportado. De resto a côr verde que o chá tem no fim destes processos é a côr natural, e não a que se conhece na Europa, que é artificial.

A dessecção do chá preto se pratica pelos mesmos processos, com differença de que se expõe ao ar antes e depois da primeira cocção, se o estado do tempo fôr favoravel, isto é, sem demasiado sol nem humidade. Mas a torrefacção é essencialmente differente: depois de enroladas as folhas são divididas em duas porções, uma para o consumo domestico, o *Luk-chá*, sorte de mistura de chá preto e verde, e outra para ser enviada aos mercados, o *Hong-chá* ou chá preto conhecido entre nós. Para o 1.°, depois da expressão e enrolamento, as folhas são expostas ao ar por quasi duas horas com grande cuidado para que lhes não dê o sol: em vez de bacias de ferro collocam-se sobre o forno peneiras de bambú em que são aquecidas as folhas; dahi passam as peneiras a ser postas sobre outros cestos de fundo cerrado; voltam com elles ao forno e demoram quasi uma hora, sem que em todo este tempo se cesse de agitar: a seccura se faz assim mui lenta e gradualmente, e por fim passam por uma ligeira exposição ao sol brando. Para o 2.° porém, depois do enrolamento das folhas em que os naturaes de *Fokien* são particularmente habeis, estendem-nas sobre taboas ao ar sem sol, e continuam a deixal-as assim seccar completamente por dois ou tres dias antes da torrefacção: lançam-nas depois em uma só bacia em que muitas pessoas o agitam com raizes de bambú, em quanto a pessoa mais experimentada regula o fogão e mantem um calor forte e constante; é a estes dois modos de seccura, operada longo tempo ao ar e rapidamente ao fogo, que são devidas as qualidades do chá preto.

Depois que o chá está secco e prompto para sem recolhido em caixas, empregam-se para a sua *perfumação* as flores de muitas plantas que são cultivadas para esse fim nas diversas localidades: assim no Japão o *Illicium religiosum* forma sebes que guarnecem os campos do chá; o *Chloranthus inconspicuus* e a *Gardenia florida* são cultivadas e tratadas com particular cuidado pelos fabricantes do melhor chá Souchong; nos outros paizes as flores d'uma especie de oliveira *Olea fragrans*, da *Camellia sesangua*, da *Aglaia odorata*, do jasmim, o cravinho, a canella, o aniz estrellado, a casca de carvalho, etc., dão pelo seu aroma outras tantas qualidades particulares do chá, communicando-lhe propriedades especiaes que lhes correspondem; nas grandes fabricas, e nos armazens dos commerciantes se conserva o chá encerrado em caixas de chumbo por mais d'um anno, o que faz ainda desinvolver nelle um aroma exquisito que lhe é proprio.

A qualidade dada ao chá artificialmente de que nos importa mais ter conhecimento, é a sua *coloração*: esta côr verde tão estimada entre nós e que os inglezes e americanos chamam *blooming*, é inteiramente ficticia, e os chinas não empregam nunca para o seu uso chá algum córado; ha alguns fabricantes que declaram que poderiam tão bem tingir o chá de verde como de qualquer outra côr, mas que preferem aquella por terem conhecido que ella agrada mais aos paladares europeus. As substancias empregadas para este fim são no norte as folhas da *Isatis indigofera*, e em Cantão uma mistura de gesso e da flor d'anil, substancia eminentemente venenosa, mas em tão pequena quantidade que nem a analyse nem os effeitos sobre a saude tem podido attestar a sua presença. Exemplares desta substancia teem sido cuidadosamente recolhidos, analysados e apresentados na Europa pelos viajantes.

Diversos processos de falsificação estão em uso entre os chinas para communicar ao chá não só as côres e perfumes mas todas as formas e aspectos que lhes convem. Em 1832, em consequencia da baixa dos direitos nos Estados-Unidos, este paiz fez uma tão excessiva exigencia do chá hysson da 1.ª sorte, que os chinas sem se negar a satisfazel-a, tomaram a resolução de fazer passar por peneiras finas o chá negro e grosseiro córado artificialmente por uma preparação verde; apenas descoberto este facto, foi bannido do commercio inglez a melhor qualidade do chá verde. Ainda ha dois annos que o processo desta falsificação pôde ser presenciado pelos viajantes apezar de todas as cautelas que se tomam para o occultar. Todas as folhas damnificadas pelas chuvas são conservadas em massa para esse fim; cortam-nas com thesouras para as dar por folhas miudas e tenras, e as seccam em peneiras sobre brazeiros; quando as lançam nas bacias sobre o forno, acompanham-n'as d'uma porção de curcuma em pó, que as córa de amarello, e juntam lhes depois uma colhér de mistura de sulfato de cal e cyanureto de ferro, pulverisados previamente em almofariz: incorporadas de prompto as folhas com estas substancias pela continua agitação e pelo calor, passam a verdes e tomam perfeitamente a côr e o cheiro do hysson. As mulheres e creanças se occupam logo em separar as folhas mais grosseiras, os fragmentos de páo e as pedrinhas que vieram de mistura com ellas, passam o resto por peneiras mais e mais finas, e separam em outras tantas cathegorias que fazem introduzir no commercio entre as diversas especies do hysson.

Estas causas de falsificação e outras talvez provenientes do descuido, mas que a desconfiança faz sempre attribuir á fé má dos preparadores, teem feito abandonar no mercado muitas qualidades de chá que antigamente estavam em grande apreço: o Sonchi foi abandonado depois que se lhe acharam misturados alguns pós ferruginosos; o Compoi não appresenta a mesma força e o aroma que tinha em outro tempo. Depois que cessou o systema de contractos annuaes, os fabricantes do Congú não teem as garantias que tinham outr'ora, e este chá vai descahindo em qualidades e no apreço. Antigamente a companhia ingleza offerecia um premio a quem appresentasse annualmente os dois melhores lotes do Hysson á escolha, o que estimulava os fabricantes pelo ganho e pela reputação. Hoje alguns estrangeiros em Cantão acham difficilmente um fabricante de boa fé, e são obrigados a ajustar e pagar adian-

tado se querem ter segurança d'alguma qualidade especial de chá.

O systema de compra e venda entre os chinas é mui expedito: em épochas determinadas do anno os mercadores vão ter, ás principaes cidades, ás estalagens que abundam por todo o paiz; os fabricantes não tardam em apparecer carregando ás costas os cestos de chá pendentes ás extremidades do seu favorito bambú: o exame, ajuste e venda é obra de um momento, e os mesmos cestos recebem os cobres com que se vão comprar os artigos necessarios para a sua subsistencia; se o preço offerecido não convém, os vendedores não perdem o tempo em novos ajustes, carregam immediatamente com a fazenda e se dirigem a outra estalagem.

O caracter que distingue a industria chineza é essencialmente a simplicidade dos meios e a regularidade das operações, regularidade quasi maquinal e em grande parte determinada pelos phenomenos naturaes. Um solo uniforme, as chuvas e ventos em épochas determinadas, são perfeitamente accommodados ás suas culturas: o systema de terraços e o subsólo argiloso não permittem empobrecer os terrenos; as aguas para a irrigação são aproveitadas por methodos particulares quer do alto dos montes, quer dos canaes: os amanhos e estrumes resultam ou de plantas para isso cultivadas intercaladamente, ou das queimas, e das limpezas das cidades. As familias compostas ás vezes de tres e quatro gerações, habitam cabanas da maior simplicidade, que lembram os tempos patriarchaes em que os camponezes viviam sob o mesmo tecto que os seus rebanhos; sua nutrição é de arroz, peixe e vegetaes. Não ha um só individuo da familia que não tenha a sua parte nos trabalhos: o velho curvado de annos, venerado por todos, dirige os seus descendentes nas operações da lavoira, na derivação das correntes e no manejo das rodas hydraulicas; as mulheres se occupam da colheita, da fiação, da tecedura e da cosinha; os meninos são tão habeis na colheita como os mais edosos, e um pequeno cabrito ou outro animal da familia os ajuda na conducção para casa, carregado de uma saccolla.

O uso do chá na Europa é de data muito mais recente que o dos outros productos orientaes: nenhum dos naturalistas nem consules do seculo 16 fazem menção delle, e os primeiros que o fizeram conhecer foram os medicos Tulpius em 1641 e Jonquet em 1667; sua introducção é devida a Bontekoe eleitor de Brandburg em 1678. Nos ultimos trinta annos do seculo passado, a sua importação na Europa foi progressivamente augmentando em mais de 80 000 quintaes por anno. Desde 1840 até hoje a importação annual na Inglaterra tem sido de 15 a 17 milhões de kilogrammos, e de 300 a 500 mil na França.

As qualidades do chá sendo diversas, pelos processos tão variados como se acabam de vêr da sua fabricação, dos principios que são delle eliminados e d'outros que se lhe addicionam, os seus effeitos sobre a economia variam egualmente, e as principaes analyses chimicas teem determinado os principios a que são devidas as suas propriedades. Segundo a analyse de Mulder, estes principios são: —

	No chá verde.	*Chá preto.*
Tannino	17,80	12,88
Oleo essencial aromatico .	0,78	0,60
Materia colorante (que se isola pelo acido chlorhydrico)	23 60	19,12
Materia extractiva . . .	22,80	19,88
Materia extractiva córada :	0,00	1,48
Cêra	0,28	0,00
Resina	2 22	1,84
Gomma	8 56	7,28
Clorophylla	2.22	1,84
Albumina	3 00	2,80
Theína	0,43	0,46
Fibra lenhosa	17,08	28 32
Cinzas	5,56	5,24

O chá é uma substancia azotada, e a proporção do azote tem sido determinada por *Péligot* no chá Hysson polvora em 6,62 por cento; no *Pekoe* 6,58 por cento; no *Souchong* 6,15; no de *Assam* 5,10. O succo que se rejeita das folhas por expressão antes de serem enroladas e que se acha occupando os intersticios dos bambús que formam a mesa, é uma substancia acre, amarga e adstringente, mas que ainda não foi analysada. Parece que a mesma planta adquire propriedades narcoticas sendo cultivada em paizes quentes, como acontece em *Penang*. Mas o que faz a base das propriedades do chá é o principio alcalino que lhe é proprio, descoberto por Oudry, a theína, cuja quantidade tem sido achada por *Steinhouse* no chá Hysson em 1,05 por $\frac{0}{0}$; no *Tunkay* 0,98; no *Congú* 1,20 e no de Assam 1,27.

Uma das observações mais interessantes que demonstram a importancia destas analyses chimicas tem logar a respeito do chá. A analogia deste principio comparado com o do caffé estabelecido pela sua composição chimica era justificada pelos effeitos physiologicos dos dois excitantes; a analyse dá

	Carb.	*Hydrog.*	*Oxig.*	*Azote.*
Theina . . .	50 18	5,48	15,80	28 52
Cafeina . .	49,96	5,32	15,44	29,28

Mas o que acaba de a confirmar plenamente, e que ao mesmo tempo prova quanto as sciencias pódem influir sobre a industria, e chegar a mudar completamente a importancia de um povo, é o successo obtido por alguns cultivadores hollandezes no anno passado. Conduzidos pela analogia chimica, e depois de empregar cuidados particulares na cultura do caffé, conseguiram fabricar das suas folhas um chá que appresenta todas as propriedades do da China: sómente as suas folhas são menos brandas e mais difficeis de preparar, mas ha todo o logar a esperar que o processo seja melhorado.

As estadisticas do consumo do chá, como do caffé, na Inglaterra e na França comparadas com as da sua população, provam que o uso destes dois excitantes é muito superior na França. Mas comparando-se este facto com o consumo das bebidas alcoolicas, chega-se a vêr que ellas pódem ser suppridas pelo chá e pelo caffé, nos paizes em que as bebidas estimulantes são necessarias, especialmente para as classes laboriosas. Esta consideração nos levaria a concluir que a industria do chá e a sua cultura, se podesse desenvolver-

se na Europa, teriam uma vantagem incontestavel na moralidade dos povos.

Paris 24 de abril de 1848.

Izidoro Emilio Baptista.

CATHECISMO DO OPERARIO. *

DA LIBERDADE DO TRABALHO.

III.

Da concorrencia.

411 Proclamar a liberdade do trabalho e ao mesmo tempo fazer votos pela abolição da concorrencia, é o mesmo que dizer a um homem: — caminha, dança, e corre á vontade, mas eu primeiramente corto-te as pernas.

Uma vez que um homem póde andar, dançar e correr, está exposto ao risco de dar passos em falso, de torcer um pé, e de pisar os calcanhares do companheiro que o precede.

Mas não é isso rasão sufficiente para o privar dos pés, sobre tudo quando o incitam a usar d'elles.

Se não fosse a concorrencia, a industria não daria passo; porém a concorrencia algumas vezes a leva aos barrancos.

A concorrencia póde arruinar uma de duas partes interessadas: é um grande mal, porque ninguem deveria ficar perdido; todos deveriam ter o seu logar á luz do sol, e o seu quinhão na porção de bens que Deus concede á humanidade.

Porém, ella alimenta a actividade, excita a emulação e gera o progresso; o que de certo é um bem.

A concorrencia tende a rebaixar até um ponto excessivo o justo salario do obreiro: é outro mal, e grandissimo: mas, felizmente, não é sem remedio; não se tracta senão de procural-o.

Mas tambem tende a rebaixar os preços dos productos da industria, até ao nivel das posses mais modestas. Não póde negar-se que é este um bem para o proprio operario, que obtém, á medida que esse effeito da concorrencia se manifesta e amplia, uma infinidade de coisas uteis, de que era privado.

A concorrencia é uma lei natural. Dois cavallos ainda novos, soltos n'uma campina, porfiam na velocidade da carreira; é a concorrencia.

Dois homens apaixonados pela mesma mulher fazem reciprocamente esforços para prevalecer um mais que o outro: é a concorrencia.

Para a transmissão das noticias, o rapido andarilho concorreu com o que tinha pernas menos vigorosas:

O cavalleiro concorreu com o rapido andarilho:

A organisação das postas veio depois concorrer com o cavalleiro:

O telegrapho aerio, por seu turno, fez concorrencia á posta:

Finalmente o telegrapho electrico dispõe-se a fazer concorrencia ao telegrapho aerio.

Para o transporte de generos, a carroça de rodas concorreu com a liteira, com as muares, e com o bofarinheiro.

As diligencias e os carros de rolagem accelerada concorreram com a carroça de jornadas curtas; e o navio de véla com o barco de remos.

A navegação e *tracção* (*) por meio do vapor estão concorrendo hoje com a navegação de véla, com as diligencias e outros meios de transito anterior.

Dois ou muitos auctores concorrem na litteratura, dois ou muitos oradores na tribuna, e os homens publicos na popularidade.

A charidade e a philantropia teem as suas santas concorrencias, não proclamadas, não calculadas, mas nem por isso menos reaes, pois que rivalisam a qual fará mais bem, quer uma organise as associações pias para educação e allivio dos pobres, quer a outra se dedique ás formosas acções para que são destinados os premios Monthyon.

Por tanto, vêdes que a concorrencia existe inevitavelmente por toda a parte.

E se isto é verdade, como poderá ser recusada á industria?

E ainda que conseguissem suffocal-a n'um paiz, matando com o mesmo golpe a emulação, e por consequencia consagrando a cega rotina, alcançar-se-hia paralysal-a nos demais paizes? Não podendo ser assim, quem impediria a concorrencia dos outros paizes com aquelle?

Os paizes, onde a industria progredisse, não se tornariam necessariamente fornecedores de todo o universo, com exclusão do paiz que ficasse estupidamente estacionario?

Demais disso, a industria d'esse paiz, limitada a seus recursos, acharia, dentro das suas fronteiras, meio de fornecer trabalho a todos os seus operarios?

Evidentemente não acharia, se applicarmos o caso a um paiz como a França, onde a industria está tão desenvolvida, e o numero dos operarios é tão consideravel.

Que seria então d'esses operarios, que a rotina fizera incapazes de irem praticar sua industria retrograda a outros paizes?

Logo é impossivel anniquillar a concorrencia.

Nem se deve desacredital-a.

Ninguem pertende negar que, por outro lado, a par da concorrencia proba, licita, appetecivel, e que a todos aproveita, ha a concorrencia illicita, desleal, oppressiva, que produz bem só para alguns, e miseria e ruina para os outros.

A esta é que se deve pôr o ferrete de infamia, procurando-se tornal-a impraticavel. Eis o grande, o difficil problema. (*Continúa.*)

OPINIÃO DE UMA ASSOCIAÇÃO IMPORTANTE DE OPERARIOS ÁCERCA DA ORGANISAÇÃO DO TRABALHO.

412 A Sociedade republicana de *L'Atelier*, composta de operarios, discutiu a questão da concorrencia e a egualdade dos salarios, e emittiu o voto seguinte: —

« A Sociedade regeita a extincção da concorrencia e a egualdade dos salarios como principio attentatorio da liberdade individual e inimiga do progresso. Indicam-se tres meios de chegar a associação — 1.° por economias individuaes reunidas: — 2.° por subscripções feitas

* Vem do n.° 22.

(*) *Traction* é um vocabulo inglez, que significa a acção de puxar. Será talvez necessario adoptar esta palavra, que é de origem latina, para exprimir o movimento das carruagens e trens dos caminhos de ferro.

por pessoas que se interessem na boa sorte dos operarios: — 3.ª pela intervenção do Estado, fornecendo os capitaes necessarios ás Sociedades, que deem grandes abonos de sua moralidade. Os capitaes não faltam nunca. O primeiro dever do homem é fazer sacrificios pelos seus similhantes; e a associação, para ser estavel, deve ser fundada na fraternidade. »

A mesma Sociedade motivou, nos seguintes termos, a regeição da proposição de um de seus membros, que requeria um systema extenso de monopolio em proveito do Estado: —

« A Sociedade, depois de deliberação, considerando: —

« Que o systema proposto pelo cidadão *Verdeau* acaba com a concorrencia, requer uma unica associação por officio, e exige que o Estado tenha poder executivo na associação:

« Visto querer que todos os operarios não fossem senão simples empregados do governo, e que o Estado fosse o regulador soberano, o que seria attentar contra a liberdade individual, e alcançar a completa negação da liberdade, isto é, o communismo, a escravidão, e a perda de toda a dignidade do homem:

« Que seria necessario para poder admittir um tal systema, suppor todos os homens perfeitos, e que é impossivel discutir em um mundo chimérico:

« Que se deve raciocinar sobre certezas e ver o homem em todas as suas paixões; que as paixões são a força e a vida da humanidade, e que sem ellas ir-se-hia cahir no suicidio da especie humana pelo aborrimento;

« Rejeita o projecto. »

PARTE LITTERARIA.

O PRESO. *

XXII.

413 Meu pae já não tem animo para padecer, Cada dia envelhece um anno.

È bem triste a sua vida!

Todos os dias se cança inutilmente por causa do meu processo.

Fatigado de andar mendigando por essas ruas, afflicto por me vêr chorar a minha desgraça, passa o resto do tempo n'essas diligencias, sempre frustradas, para me tirar d'esta prisão!

O que mais me custa é saber que elle mendiga. Por muito tempo me occultou esta infelicidade.

O maior sacrificio, que o homem póde fazer, é pedir esmola.

O rico, o abastado, ou o que vive modestamente do seu trabalho, não calculam o que se padece, quando a fome arranca uma supplica do fundo do peito, ou quando a desventura de um filho obriga a mão do pae a estender-se ante o homem indifferente, para que a esmola lhe mitigue a dôr do coração.

Se os que governam pensassem bem em tudo isto, haviam de evitar, que muitos infelizes se perdessem no abysmo da miseria.

É difficil de comprehender a horrivel situação do mendigo.

Suffocam-me as lagrimas, quando me lembro de tudo quanto meu pae me contou a esse respeito.

Logo que chegámos a esta cidade, lhe começaram a escacear os meios. — Não me disse nada; e, á custa de muitas privações, foi pagando para me conservarem separado d'estes criminosos, com quem ao presente estou.

Andava sempre animado com a esperança do meu livramento; mas, vendidas as terras que possuiamos, os recursos que produsiram deviam findar em um dia fatal.

Assim aconteceu.

Meu pae não se pôde resolver logo a mendigar. Mandou-me um recado de que estava doente, e a sua doença era a lucta que se lhe travava na alma, entre os brios de homem livre e trabalhador, e o abatimento do pobre, escravo da necessidade.

Esteve alguns dias sem comer, apenas allimentado por essa esperança vã, que é o ultimo vestigio da ventura que abandona o homem.

Ao anoitecer do terceiro ou quarto dia, sahiu, arrastando-se pelas ruas, sem atinar com o que deveria fazer.

Muitas vezes me tem dito — « Filho, d'esse primeiro dia, em que pedi, só me resta uma lembrança: chorei, e chorei muito, e não posso afirmar se cheguei a desejar a morte! »

E algumas vezes acabava estas palavras pedindo-me lhe perdoasse, se com tal desespêro se chegou a esquecer de mim.

O que póde a miseria!

Um pae a pedir perdão a um filho, por ter medo de o esquecer, ante o espectro da fome!

Deus bem o sabe!... nunca lhe deixei acabar taes palavras, porque as interrompia, apertando-o contra o coração, e beijando-lhe as cãs venerandas, que os desgostos tanto teem augmentado.

Foi em a noite d'esse primeiro dia, que escondido nos sitios em que as ruas eram mais escuras, procurava, de balde, ter animo, para pedir soccorro aos que passavam. Não lhe era possivel atinar com o modo de lhes dizer — sou pobre — valei-me!

Quando se aproximava das pessoas que passa-

* Vem do n.º 23.

vam junto d'elle, umas pareciam arredar-se receosas, outras respondiam com um movimento de impaciencia, áquella supplica muda, mas quasi agonisante que apenas se exprimia pelas lagrimas, que não eram vistas.

Meu pae pensou que o não viam. Voltou para casa no mesmo estado em que tinha sahido — quasi morto de fome.

Julgou que o não tinham entendido, e lastimava a sua falta de resolução.

O tempo ensinou-lhe depois que se enganava. Abandonavam-n'o porque sabiam que elle pedia.

O homem foge do pobre, porque é o desengano da vida, porque é uma reprehensão de Deus, que lhe lembra o esquecimento em que vive dos preceitos da sua Religião.

Meu pae ficou toda a noite, quasi sem sentidos, deitado na rua, sem poder ter forças para chegar á porta da misera casa, de que não tardaria a ser expulso, por não ter com que pagar a renda!

Quando assim o encontraram, depois de amanhecer, cercou-o muita gente, que o vio metter em uma maca, e conduzir para o hospital, sem que lhe entrasse no coração nenhum outro sentimento, além da curiosidade.

Chegando ao hospital, assim que póde fallar, disse com franqueza, que só a necessidade o redusíra áquelle triste estado.

No outro dia mandaram-n'o embora, sem lhe dar cuidado, se o pobre desgraçado iria morrer de fome por não ter valor, nem força para mendigar.

Foi então que, como elle diz, fez por minha causa o que não teria podido fazer por seu respeito. Lembrou-se que era o meu unico amparo e teve a coragem de começar a pedir esmola.

« Hoje, filho, diz-me elle ás vezes, já tiro o chapéo a quantos encontro, e peço-lhe a esmola que quasi todos me negam!... é um aviltamento que me custa, mas a necessidade póde tudo. »

Péde, é verdade, mas não lhe apagou ainda na alma aquelles sentimentos honrados de bom provinciano, que tanto padecem com essa sugeição continuada.

Ha algum tempo que até se tem visto obrigado a pedir de dia, pois que a saude lhe vae faltando, a ponto que não póde com a irregularidade das noites.

Assim mesmo, ainda tenta desvanecer-me todos estes tristes pensamentos, quando lhe eu recordo tantas magoas.

Hontem respondeu-me com serenidade: « Mendigo o sustento, como mendigo a justiça para ti! Em uma terra, onde a justiça se pede como uma esmola, não é muito que a vida de um velho dependa da charidade publica!...

E o meu protector vae partir ficando o processo parado como está!

Deus queira que o juiz defira á petição que o advogado fez, em consequencia do que lhe mandou pedir o nosso patricio.

Não me poderei nunca habituar com este desespêro; mas quando penso bem, em como a vida de meu pae se vae consumindo, quasi que, so por elle, desejo essa hora que deve decidir do meu futuro.

Sem Margarida, a minha vida poderá ser menos desesperada, do que ao presente, mas não será menos triste.

Para um raio de felicidade me alumiar a existencia, era mister que Deus me concedesse a liberdade, e que Margarida voltasse ao mundo de que a separa a loucura.

O desengano dependia da brevidade do meu processo.

É uma impiedade demorarem assim resoluções, que resumem em si a vida de mais de um individuo.

E é nesta triste situação que o escrivão descaradamente manda pedir dinheiro, para que o processo ande com brevidade.

A impunidade deve ser grande para que deste modo se atrevam a especular com a desgraça!

Dizem-me que ha castigos severos para estes abusos; mas como os interesses, que a lei permitte aos escrivães, são poucos, fecham os olhos a taes crimes.

Será isto verdade? Desejaria sabel-o. Só assim me deixaria de admirar do escandalo, com que alguns escrivães mandam officiaes de diligencias á cadêa recommendar aos presos, que se lembrem delles, que lhes mandem dinheiro se querem os seus processos aviados.

O escrivão do meu processo levou a ousadia a ponto de dizer a meu pae, que eu era bem protegido, e então que não poupasse o protector, porque elle não nos agradeceria poupanças que eram só em prejuizo do meu livramento.

O que neste ponto estou sabendo todos os dias é um nunca acabar de inauditos abusos.

E em quanto estes dias eternos vão passando, hei-de vêr finar meu pae ao desamparo, sem lhe poder valer ao menos com o trabalho destes braços, que tam innocentemente estão captivos dentro da cadêa!... (*Continua.*)

A CABEÇA DO SULTÃO.

414 « Já lá vão guerras de Moiros!
A final já se esqueceram!
Negras sinas que as trouxeram
Seu poder aniquilaram!

« Ai que triste é de contar
Tamanha desaventura!
Vêr dos campos a verdura
Em puro sangue manchada!

« Vêr rolar sem vida os corpos
Pelo formoso alcantil;
Escutar o anafil
Respondendo aos atabales!

« O pelouro estruge os ares!
O terror se infunde em quanto!
As mulher's banham-se em pranto,
Que se esparge em mil arroios!

« As agonias d'infieis
Se quebraram sobre arnezes.
E vencendo os portuguezes,
Morrem moiros adagados!

« Ai que triste é de contar
Tamanha desaventura!
Inda bem que já não dura
Essa maldicção dos céus! »

Desta sorte bella dama
P'lo seu pagem se carpia;
Que a seus pés quedo a ouvia
C'os olhos n'ella pregados!

Ai que ricos são seus trages!
O vestido acairelado;
Alçacuelo bem rocado
Gentil porte ennobrecia!

D'esmeraldas verde c'rôa
Sobre a fronte se reclina;
Cinge-lhe a cintura fina
Um festão de brancas per'las!

Toda em gallas adornada
Ricos são os seus chapis,
Sobre os quaes brilham rubis
Entre o veludo e brocado!

O pagem lançado aos pés,
Não menos rico do que ella,
Alvo saio traz de tella
Todo em prata guarnecido!

Os seus olhos de berilo,
Verdes olhos namorados!
Os cabellos ondeados
D'oiro fino e mui luzente!

Os seus labios de coral
Onde aljofar's se lhe escondem
Abre-os alfim, e respondem
Nestas frazes á donzella.

« Se essas guerras se acabaram
Por que choras tão sentida? »
« É que na mente envolvida
Trago ainda uma lembrança!

« É que apoz d'ella nesta alma
Um desejo tem nascido!! »
—« Se o tu queres ver cumprido,
Tral-o d'alma para os labios! »

« Tu não pódes pagem bello! »
—« Pois verás se posso, ou não!
Tenho firme o coração
Que te sabe obedecer!

E se não quer's revelar mo
Esse teu dezejo ardente;
Ai! ao menos me consente
Que te saiba advinhar! »

« Bem debalde te afadigas;
Não sabes, por mais que digas! »

—« Erigir santo convento.
Mandar quer's nesse logar
Onde se viu derramar
Rubra torrente de sangue?

—« Quer's as per'las orientaes.
Para ornar os teus cabellos?
São acazo os teus anhellos
Ricas joias da sultana? »

« Bem de balde te afadigas.
Não sabes, por mais que digas!

—« Quer's tu vêr aquella raça,
Infiel e tão descrida,
Toda em christãa convertida
Morrer pela nossa fé?

Quer's, Senhora, por vaidade,
Dominando o Oriente,
Vêr escrava aquella gente
A teus pés ajoelhar? »

« Bem debalde te afadigas;
Não sabes, por mais que digas! »

—« Que pois queres tu, Senhora?!!
Quebraram-te a ezempção?
Tens acazo o coração
De saudades acossado?! »

« A final me comprehendeste!
Aquelle rosto sem côr!
Olhos pardos, donde amor
Bem me soube enfeitiçar.

« Barba escura, e mal espessa
Pelas faces se esvaece!
Nobre a fronte resplandece
Sobre os olhos encovados!

« Entre os labios um sorrizo
Que os descerra a todo o instante,
Tendo impressas no semblante
Vivas mostras de tristura!

« Era o rosto do Sultão!...
Uma vez ainda vêl-o,
Era todo o meu anhello,
Meu afan, e meu cuidado! »

—« Has de vêl o inda uma vez!
(Diz o pagem que se ergueu)
Eu to juro pelo céu,
Pela Cruz do Redemptor! »

. . . . . .
. . . . . .

Já lá vae correndo á pressa
No arminado corcel!
Coitado do bom donzel,
Longes terras tem que andar!

. . . . . .
. . . . . .

Muita noite solitaria
Uma apoz outra corria,
Té que um anno e mais um dia
Faz que o pagem se partiu!

. . . . . .

—« Senhora minha aqui'stou!
Vim cumprir o meu jurar! »—
« Stava já farta d'esp'rar,
Cria te morto ou captivo!

« Porém dize-me onde pára
Esse rosto angelicado
Que em meus sonhos debuxado
Vejo para meu tormento?! »

—« Aqui'stá! »— diz elle alfim
Tendo sustida na mão
A cabeça do Sultão,
Que ao regaço lhe arremessa!!!

Luiz Antonio Ribeiro de Sá.

NOTICIAS.

ACTOS OFFICIAES.

DE 4 A 17 DE MAIO.

Diario do Governo n.º 105.

Banco de Portugal em 29 de abril.

415 Notas do Banco de Portugal em circulação.....	26:820$000
Depositos — moeda metalica.....	191:324$364
Numerario metalico em caixa.....	265:783$069
Prata além do dito numerario.....	13:335$200

Dicto n.º 105.

Aviso do Tribunal do Thesouro Publico pondo em preço por 30 dias, a contar de 8 de maio, o arrendamento ou a laboração da fabrica de vidros da Marinha Grande no Districto de Leiria.

Dicto n.º 110.

Instrucções para a administração e fiscalisação do imposto denominado — Real d'Agua.

BAZARES EM BENEFICIO DA INFANCIA E DOS POBRES.

416 A chamma santa da charidade arderá pura e animada nos corações portuguezes, em quanto podermos citar exemplos de tanto vulto, como o Bazar que houve n'esta cidade, na rua Formosa, em beneficio da infancia, e na cidade do Funchal, na ilha da Madeira, em beneficio da infancia e dos pobres.

Uma das grandes salas do palacio do Sr. Marquez de Pombal appresentava o espectaculo magestoso e sublime das Senhoras, mais distinctas e interessantes da nossa sociedade, abrirem loja publica, para, em beneficio da pobreza, venderem as obras do seu trabalho. Basta! A charidade não precisa outro louvor.

O producto do Bazar foi avultado.

O que houve no Funchal, no palacio do Governador Civil, a 29 de março, produziu 633$730 réis, como consta de informações que temos presentes, somma que deve admirar, considerando a pobreza que vae pela ilha.

S. M. a Rainha Adelaide, concorreu para este Bazar, não só com obras suas, mas comprando muitas, e só na barraca em que vendia a Exm.ª Sr.ª D. Maria da Gloria Sampayo Ribeiro, comprou perto de réis 200$000.

THEATRO DE S. CARLOS.

BENEFICIO DA SR.ª LIBRANDI.

417 Varias vezes fallámos favoravelmente da Sr.ª Librandi.

Não deixaremos passar o seu beneficio sem traçar algumas dessas linhas, que os artistas guardam como doce recordação da sua difficil carreira. A companhia de canto do Theatro de S. Carlos estava organisada por tal modo, que a Sr.ª Librandi não teve repetidas occasiões de nos confirmar a opinião lisongeira e esperançosa, que a seu respeito emittiram em Paris e em Veneza os mais acreditados jornaes.

Para o seu beneficio escolheu a opera Lucrecia Borgia: cantou com methodo e afinação e a *frescura* da sua voz sobresahiu com felicidade em as notas graves. Quando uma cantora tem por si o futuro, é mister não perder com a imprudencia de uma reflexão o que ainda se não póde perfeitamente avaliar. A cantora foi applaudida. Tributemos lhe este louvor, porque a nossa opinião está concorde não só com a de outros jornaes mui acreditados da capital, mas com a dos estrangeiros como se prova dos extractos que lêmos em dois delles, ácerca da estrêa desta artista.

Constitutionnel de 11 de outubro de 1845.

« Uma estrêa interessante, a de Mademoiselle Librandi, que cantou com primor a parte de *Adalgisa*, na *Norma*, effectuou-se no Theatro Italiano. Mademoiselle Emilie Librandi tem uma bella voz, uma encantadora physionomia e dezenove annos. É mais que bastante

para alcançar bom acolhimento. É austriaca e nasceu em Vienna. Depois de uma estada de tres annos em Italia, — em Parma desempenhando as partes de *prima-donna*, alcançou brilhantes triumphos; veio para Paris instruir-se modestamente junto aos grandes artistas da nossa scena italiana. Esta prova foi-lhe favoravel, apezar de sua extrema timidez. A voz de Mademoiselle Librandi é extensa, e bem accentuada. Foi muito applaudida. »

Um dos jornaes theatraes de mais credito fallando de um concerto dado em beneficio de um artista hispanhol, depois de fallar de varios outros artistas diz da Sr.ª Librandi.

..... e finalmente uma encantadora pessoa, tão cheia de graça como de talento, Mademoiselle Librandi, que se destina ao theatro. Mademoiselle Librandi, que é allemã (nasceu em Vienna), habitou por muito tempo a Italia; e trouxe destes dois paizes toda a modestia de um, e encantos do outro. Estamos certos de que com alguma paciencia, e se souber suportar com animo as tribulações que se julgam poder fazer aos artistas novéis, o theatro lhe ha de ser propicio. Acabamos de saber esta manhã, que Mademoiselle Librandi está escripturada para o Theatro italiano. — Felicitamos por isto o theatro.

PRAÇA DE LONDRES.

6 DE MAIO.

418

FUNDOS INGLEZES.

				Por
Do Banco	7 %	189	191	100
Consolidados	3 »	83½	⅝	»
Reduzidos	3 »	82	¼	»
Fundos	3¼ »	83	¼	»
« Exchequer bills	» » »	39 %	42 %	Pmio

ESTRANGEIROS.

Belgas	4½ %	sem cotações.		»
Brazileiros	5 » »			100
Dinamarquezes	3 » »			
Hispanhoes	5 » »	13¼	¾	»
Ditos	3½ »	23½	24	»
Hollandezes	4 » »	62½	63½	»
Ditos	2½ »	42½	43½	»
Mexicanos	5 » »	16¼	¾	»
Portuguezes	4 » »	17½	18½	»
Ditos Consolidados, 1841		17½	18½	»
Ditos divida interna		sem preço.		
Russos	5 » »	89	93	»

CAMBIOS.

			Por
Lisboa	51¾	52	S
Porto	51⅝		»
Rio de Janeiro	24½	25	»
Bahia	—	—	»
Amsterdam	12 3½	4½	£ S.
Hamburgo	13 14	15	»
Paris	25 30	25 50	vista
Genova	26		»
Trieste	10 40	11	»
Vienna	10 40	11	»
Madrid	41½	42	Pezo
Cadiz	45½	46	»

SIMPLES OBSERVAÇÕES SOBRE A AVALIAÇÃO DOS QUADROS DA BEMPOSTA.

ƶƶ A carta do Sr. Tirinnanzi, de que fallámos no expediente, talvez pela inconveniencia do seu estylo, ficaria sem resposta, se acaso não promovesse uma rectificação, que nos apressamos a fazer, e se o seu auctor procurando-nos não desvanecesse por meio das suas palavras a má impressão do seu escripto.

Confirmaremos aqui o que particularmente dissemos ao Sr. Tirinnanzi, e que todos sabem: os artigos ácerca dos quadros que estavam no Ramalhão, não são communicados, são nossos, são escriptos pelo Redactor deste Jornal, Sebastião José Ribeiro de Sá, bem como todos quantos aqui tenham apparecido sem assignatura ou signal, que lhe indique outro auctor, desde que nos encarregámos da redacção da REVISTA. Honramo-nos de ha 4 annos trabalharmos para que estes quadros não saiam do paiz.

Quanto ás intenções que o Sr. Tirinnanzi suspeita existirem no auctor dos artigos, encontrará a resposta em o n.º 2 do presente volume, quando dissemos: — « Todas as nossas considerações salvam a boa fé dos avaliadores, mas não salvam a sua infallibilidade e esta ninguem a possue. Todos nos enganamos e muitas vezes com os mais ardentes dezejos de acertar. »

O equivoco contra o qual o Sr. Tirinnanzi reclama, não destroe a força de todas as outras nossas observações, que por esta occasião corroboramos, como se de todos aqui fizessemos expressa menção. A culpa do equivoco nem foi nossa, nem do Sr. Tirinnanzi; foi causada pelo mysterio em que se tem involvido a almoeda da Bemposta. Quando escrevemos o artigo do n.º 21 não tinhamos ainda a lista, que nesse n.º começamos a publicar, e quando na Bemposta perguntámos ao homem que mui sofregamente andava lendo uma lista, a unica que ahi appareceu, de quem era o quadro n.º 82, respondeu-nos de Téniers, e dissenos que estava avaliado em 4$800.

Era uma cópia como depois se viu na relação; pois bem, seja, retiremos o que ácerca da avaliação deste quadro dissemos, porque em nada altera a nossa opinião acerca da avaliação, a qual repetiremos reproduzindo o que dissemos em o n.º 2, já citado.

... a avaliação precisa ser reconsiderada. Ou os quadros são dos auctores a que se attribuem ou não. Se o são como podem taes avaliações subsistir? Se o não são as quantias talvez estejam exaggeradas. Esta é que é a questão.

Quem tiver o cathalogo da celebre *Galaria Aguado* vendida, não ha muito, em França, póde comparar os preços que ahi fixaram para os quadros dos auctores mencionados, os mais peritos avaliadores da França, e verão a desproporção que existe.

Em que mercado do mundo um quadro de Rafael póde valer 120$000 réis?

E um Ticiano 250$000?

Não accrescentemos o mais que sobre o ponto podiamos dizer, por que já declarámos, que a questão das avaliações era para nós uma questão finda. Se assim o não quizerem, deixará de o ser.